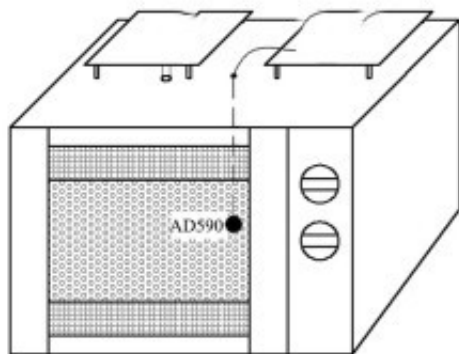


Efectos de los diferentes métodos de secado en la calidad del polvo de calabaza.

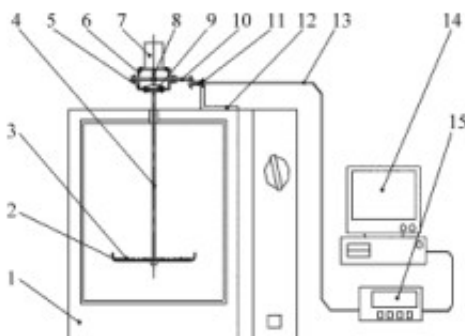
Abstract: El polvo de calabaza se secó y se pulverizó con un equipo de secado por aire caliente, un [equipo de secado por microondas](#) y un equipo de secado al vacío. Se estudiaron los efectos de los métodos de secado en la calidad del polvo de calabaza.



Schematic diagram of microwave drying temperature control system

Los resultados mostraron que el secado con aire caliente tenía el contenido más alto de fenol total, el contenido más bajo de betacaroteno, solubilidad y rehidratación; el secado por microondas tuvo el valor b^* más alto, densidad aparente, solubilidad, rehidratación, retención de agua y aceite, y el valor L^* más bajo, valor a^* y contenido de VC; el secado al vacío tuvo el valor L^* más bajo, valor a^* , contenido de VC y contenido de betacaroteno. El contenido total de fenol, la densidad aparente, la solubilidad, la capacidad de retención de agua y la capacidad de retención de aceite fueron los más bajos. Con el fin de garantizar la calidad nutricional del polvo de calabaza, y teniendo en cuenta la calidad del aspecto del polvo de calabaza, el secado al vacío es la mejor manera de preparar el polvo de calabaza.

Palabras clave: [Calabaza de secado por microondas](#); método de secado; calidad



Las calabazas son plantas de cucurbita. Además de caroteno, polisacárido de calabaza, vitaminas, aminoácidos libres y nutrientes minerales, también contiene una gran cantidad de cucurbitacina, alcaloides, alcaloides de semillas de calabaza y pectina y otros ingredientes

activos. Tiene muchas funciones para la salud, como reducir el azúcar en la sangre, los lípidos, el antienvjecimiento, etc.

La calabaza fresca tiene un alto contenido de agua y no puede soportar el almacenamiento. Por lo tanto, el procesamiento de calabaza fresca en polvo deshidratado no solo puede hacer un uso completo de los recursos de calabaza, sino también mejorar sus adiciones de procesamiento. Al mismo tiempo, los nutrientes en la calabaza también se mantienen al máximo, lo que efectivamente amplía la forma de procesar y comer la calabaza.

Elegir un método de secado científico es la clave para la preparación del polvo de calabaza. Por lo tanto, se utilizaron diferentes métodos de secado para preparar el polvo de calabaza, y se estudiaron los efectos de los métodos de secado sobre la calidad del polvo de calabaza para proporcionar una base teórica para el procesamiento y la utilización de la calabaza y ampliar la tecnología de procesamiento y los tipos de productos de la calabaza.